

25. Juli 2012

## Roggiata

In Anlehnung an das typisch rustikale Ciabatta-Äußere habe ich meine Rezeptidee Roggiata genannt. Ich experimentiere ja nun seit einiger Zeit mit der Kombination von Hartweizenprodukten und Roggenmehl herum. Diese Art Ciabatta gefällt mir dabei geschmacklich sehr gut, wenngleich die Porung für ein echtes Ciabatta eher untypisch klein ausgefallen ist.

Der Teig darf geschlagene 48 Stunden im Kühlschrank verbringen und entwickelt so ein sehr ausgewogenes, mildherbes Aroma. Der Hartweizenanteil macht die Kruste dünn und rösch.

### Hauptteig

- 75 g Hartweizengrieß
- 75 g Hartweizenmehl
- 150 g Weizenmehl 550
- 150 g Roggenmehl 1150
- 275 g Wasser
- 50 g Milch
- 20 g Olivenöl
- 5 g Frischhefe
- 9 g Salz

Alle Zutaten außer Öl und Salz 5 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem relativ weichen Teig verarbeiten. Anschließend das Salz zugeben und das Öl innerhalb der nächsten 5-8 Minuten auf zweiter Stufe langsam eintropfen lassen. Der Teig sollte weich und elastisch sein.

48 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank. Nach 24 Stunden einmal falten.

Auf der gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit der Teigkarte in drei Stücke teilen (dabei nicht entgasen!).

Die Teiglinge auf Backpapier 1,5 Stunden bei 25°C gehen lassen.

Bei 230°C fallend auf 210°C ca. 25 Minuten mit Dampf backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden*



[www.brotbacker.de](http://www.brotbacker.de)